



BLAUBURGUNDER «UMAMI» 2023 AOC GRAUBÜNDEN

Hintergründe

Das Rebjahr 2023 begann überdurchschnittlich warm und trocken. Die warmen Temperaturen im Winter führten zu einer enorm hohen Falschen Mehltau-Population. Diesem hohen Druck fielen rund $\frac{1}{3}$ der Trauben zum Opfer. Die trockene und warme Witterung während der Blütezeit liess die Trauben schnell und optimal verblühen. Was uns in Sachen Traubenmenge etwas aufatmen liess. Leider mussten wir am Nachmittag vom 18. Juli und in der Nacht auf den 26. August je einen Hagelschlag verbuchen. Der Herbst blieb dann wunderschön und warm mit kalten Nächten. Was zu sehr fruchtbigen und qualitativ hochstehenden Weinen führte, nur das Ernten erwies sich durch die beiden Hagelschläge als sehr langwierig und mühsam. Durch das Verlesen der Trauben verlängerte sich die Erntezeit um das Doppelte, aber es lohnte sich und wir konnten sie mit einer sensationellen Qualität in den Keller bringen. 110 Tage nach Ende der Blütezeit konnten wir die Trauben mit 106° Oe und 489 g/m² von unseren Weinstöcken ernten.

Sensorik

Das Aroma ist intensiv, typisch und würzig, begleitet von einem Hauch von Vanille und einer feinen Rauhigkeit. Im Gaumen zeigt sich der Wein geschmeidig, elegant, harmonisch und fein. Einfach «umami» wie ein Spitzenkoch diesen Wein beschreiben würde. Davon hat dieser Wein auch seinen Namen. Der Abgang ist langanhaltend, harmonisch und ausgewogen.

Passt zu

Diversen Schmorgerichten wie zum Beispiel saftiger Rinderbraten, Ossobuco alla Milanese, Coq au vin oder Kalbsbäckchen. Sowie auch zu diversen Fleischgerichten wie Chateaubriand, Tomahawk-, Porterhouse- und T-Bone Steak. Dieser Wein geht wunderschöne Synergien mit dem Essen ein und bereichert jedes Essen mit seiner einzigartigen Fülle und Harmonie.

Analytische Werte

Vinifikation

Alkohol

Lagerfähigkeit

Optimaler Genusszeitpunkt

Optimale Geniesstemperatur

Dieser Wein wird nach altbewährter Tradition gemäss den neuesten Techniken vinifiziert mit kontrollierter Vergärung, biologischem Säureabbau und traditioneller Eichenholzlagerung.

13.5% Vol.

Über 25 Jahre

2031 bis 2036

18–21 °C